



Menus du restaurant scolaire

Période : Mai 2022

SEMAINES	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine 19 Du 09 au 13 mai 2022	Carottes râpées BIO Poisson pané Bœuf en sauce BIO Pâtes au beurre BIO Camembert BIO Compote BIO	Betteraves rouges vinaigrette Sauté de dinde au curry Quinoa légumes Semoule Yaourt aromatisé Fruit de saison	Salade de riz au thon Omelette Epinards au gratin Yaourt Fruit de saison	Chou-fleur vinaigrette Moules marinières Pommes terre sautées Gâteau semoule vanillé Aux framboises
Semaine 20 Du 16 au 20 mai 2022	Macédoine mayonnaise Poulet rôti lentilles Purée maison Yaourt vanille Fruit de saison (ananas)	Soupe de courgette et kiri BIO Quenelle sce aurore Spaghettis BIO Quenelle sce aurore Bolognaises BIO Yaourt vanille BIO Fruit BIO	Salade verte, Pâtes Rôti de porc Pâtes Lentilles préparées Brie Compote	Tomates et maïs en salade gratin de poisson carottes sautées Dessert anniversaire : Roulé fraise chantilly
Semaine 21 Du 23 au 27 mai 2022	Salade verte, emmental Quinoa de bœuf lieu noir à la mexicaine Tarte aux pommes	Salade de tortis au surimi Rôti de dinde omelette Haricots verts persillés yaourt sucré fruit de saison	FERIE/ASCENSION	Pont ascension
Semaine 22 Du 30 mai au 03 juin 2022	Tomates vinaigrette Tomates vinaigrette Saucisson cornichon Couscous au poulet et légumes Yaourt aromatisé Fruit de saison	Coleslow BIO Poisson pané Saucisse grillée BIO Poisson pané Purée BIO Chèvre BIO Compote BIO	Œuf dur mayonnaise Pizza 3 fromages Gratin de courgettes Yaourt Fruit de saison	Salade verte, asperges Lasagne de la mer Mousse au chocolat
Semaine 23 Du 06 au 10 juin 2022	FERIE/PENTECOTE	Tomates en salade BIO Hachi Parmentier De Poisson De bœuf BIO Camembert BIO Compote BIO	Sardines Sardines Pâté campagne Calamars romaine Calamars romaine Cordon bleu de volaille Petits pois carottes Petit suisse fruits Fruit de saison	Salade verte, emmental Ailes de raie en sauce Riz créole Crème caramel aux œufs